Pomme entière en poche 2 kg APIFRUIT

Article : 212824

Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

- **Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires :**
- **Pays de transformation :**

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Pomme entière pelée cuite sous vide

Descriptif produit : Conditionné sous-vide, puis cuit à cœur. 19 à 22 fruits. Colis de 4 poches

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 4.000 Poche de 2.000 kg

Liste des ingrédients : Pomme (France) 100% , Antioxydant: vitamine C

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Pommes	France

Pays de transformation : France [Département(s) : 82]

Durée de vie totale du produit (jours) : 1,095

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Composants spécifiques : Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Régimes particuliers : Sans gluten, Sans porc, Végétalien, Végétarien

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 20089999 - Fruits et autres parties comestibles de plantes, préparés ou conservés, sans addition d'alcool ou de sucre (sauf préparés ou conservés au vinaigre ou à l'acide acétique, confits au sucre mais non conservés dans du sirop et à l'excl. des confitures,

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Pomme entière en poche 2 kg APIFRUIT

Article : 212824

gelées

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Calibre	21 (+/2 fruits)		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 72 heures après ouverture

Mise en œuvre : Ouvrir la poche délicatement pour ne pas endommager les fruits. Les disposer dans un bac perforé pour égoutter les jus résiduel de l'appertisation. Comme il s'agit du jus de cuisson des pommes, il est recommandé de le récupérer pour la suite culinaire. Les pommes sont à utiliser entières ou à tailler pour être mises en oeuvre. Elles se marient avec les plats saler et sucrés, chauds ou froids. Entière, elles peuvent être farcies.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
211	51	0.5	0.1	11	10	1.7	0.5	0.01

Vitamines : Calcium (mg) : 3.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.00

Type de matières grasses : Aucune

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Poche	2	2.064	1	Poche			3760118781006
Colis	8	8.946	4	Poche		380x380x170	13760118781003
Couche	48	0	24	Poche	6		
Palette	480	550	240	Poche	60	1200x800x2000	

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur